

**USAHA KOPI LUWAK DALAM MENINGKATKAN PEREKONOMIAN
MASYARAKAT MENURUT EKONOMI ISLAM (Studi Kasus
UD. Nur Halimah Jaya Di Desa Kedabu Rapat Kecamatan
Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti)**

JURNAL SKRIPSI

**Diajukan Untuk Melengkapi Tugas Dan Memenuhi Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi Islam (SE.Sy)**



Disusun Oleh :

**MURNIATI
10925007479**

**JURUSAN EKONOMI ISLAM
FAKULTAS SYARIAH DAN ILMU HUKUM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SULTAN SYARIF KASIM
RIAU
1434 H /2013 M**

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh perkembangan pengolahan kopi di Indonesia. Kopi merupakan tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan. Selain sebagai sumber penghasilan rakyat, kopi menjadi komoditas andalan ekspor dan sumber pendapatan devisa Negara. Dewasa ini, Masyarakat Indonesia menemukan cita rasa unik dari menikmati kopi, kopi tersebut adalah kopi luwak.

Kopi luwak adalah kopi yang berasal dari kotoran (feses) hewan luwak, fesesnya itu berupa biji kopi yang masih berkulit tanduk dengan kondisi sudah kering, feses itu kemudian di cuci bersih dan dijemur kembali hingga kering.

Permasalahan dan tujuan dalam penelitian ini adalah Bagaimana Proses Produksi dan Pemasaran Kopi luwak pada UD. Nur Halimah Jaya di Desa Kedabu Rapat Kepulauan Meranti, Bagaimana Pendapatan yang diperoleh oleh Pengusaha Kopi Luwak pada UD. Nur Halimah Jaya di Desa Kedabu Rapat Kepulauan Meranti, Bagaimana tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Usaha Kopi Luwak pada UD. Nur Halimah Jaya di Desa Kedabu Rapat Kepulauan Meranti.

Jenis sumber data yang digunakan berkaitan dengan masalah yang diteliti adalah bersifat primer yang dilakukan dengan cara wawancara dan observasi terhadap pemilik usaha dan karyawan pada UD. Nur Halimah Jaya yang berjumlah 5 orang. Dengan menggunakan total sampling. Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif. Untuk mengetahui gambaran tentang usaha Kopi luwak.

Dari penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa proses produksi kopi luwak yang memiliki cita rasa yang nikmat memiliki proses yang cukup panjang. Dimulai dari proses biji kopi yang matang sempurna dimakan oleh luwak hingga menjadi feses. Setelah menjadi feses barulah biji kopi dicuci bersih dan mengalami proses sebagaimana pengolahan biji kopi biasa hingga menjadi bubuk kopi. Pemasaran yang dilakukan oleh pelaku usaha sudah berkembang hingga keluar desa kedaburapat bahkan ke Negara tetangga seperti Malaysia. Pelaku usaha juga mampu meningkatkan kesejahteraan anggotanya dengan memberikan upah dan tunjangan pada hari raya.

Menurut Ekonomi Islam segala sesuatu yang dilakukan manusia dalam rangka pemenuhan kebutuhan hidup didunia yang dijadikan jembatan kepada hidup kekal di akhirat nanti haruslah selalu berpengangan kepada Al-Quran dan Al-hadist. Manusia sebagai khalifah didunia mempunyai keistimewaan dalam pemanfaatan segala macam sumber daya alam yang diciptakan Allah untuk keperluan manusia. Tentunya dengan berlandaskan kepada Al-Quran dan hadist manusia lebih berhati-hati dalam memanfaatkan alam karena semuanya mutlak milik Allah Swt.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan pandangan secara luas kepada pengusaha kopi luwak dalam mengatasi berbagai hambatan dalam memaksimalkan produksi dan meningkatkan pendapatan usaha kopi luwak. Serta dengan adanya usaha kopi luwak diharapkan juga mampu meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan nikmat dan rahmatNya kepada kita semua, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi. Solawat dan salam kita limpahkan kepada nabi junjungan alam yakni nabi Muhammad SAW. Semoga kita senantiasa mendapatkan syafaatnya darinya. Amin

Skripsi dengan judul **“Usaha Kopi Luwak Menurut Ekonomi Islam (Studi Kasus Pada UD. Nur Halimah Jaya Di Desa Kedabu Rapat Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti)”**. Merupakan salah satu persyaratan ujian Munaqasah untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam pada Fakultas Syariah dan Ilmu Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Pekanbaru.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini terdapat banyak kekurangan-kekurangan dan jauh dari kesempurnaan, hal ini dikarenakan oleh keterbatasan kemampuan dan cara berfikir penulis serta terbatasnya pengetahuan yang penulis miliki. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca yang kiranya bermanfaat untuk kesempurnaan penulisan skripsi ini.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ribuan terima kasih dan rasa hormat yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Kedua orang tua yaitu ayahanda Rafi'i dan ibunda tercinta Murtini yang telah memberikan motivasi, Do'a, moril maupun materil, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Dan tidak lupa juga buat semua keluarga yang ikut mendoakan dan dukungan yang telah diberikan kepada penulis.
2. Bapak Prof. DR. HM. Nazir Karim, MA selaku Rektor Universitas Islam Negeri (UIN) Sultan Syarif Kasim Pekanbaru.

3. Bapak DR. H. Akbarizan, MA, M.Pd selaku Dekan Fakultas Syariah dan Ilmu Hukum Universitas Islam Negeri (UIN) Sultan Syarif Kasim Pekanbaru.
4. Bapak Mawardi, S.Ag, M.Si selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Syariah dan Ilmu Hukum Universitas Islam Negeri (UIN) Sultan Syarif Kasim Pekanbaru.
5. Bapak Drs. Pardi Syamsuddin, MA sebagai dosen Pembimbing Skripsi yang membimbing skripsi penulis hingga selesai.
6. Seluruh Dosen-dosen Fakultas Syariah dan Ilmu Hukum yang selalu memberikan motivasi kepada penulis.
7. Sahabat-sahabatku di lokal Ekonomi Islam D semoga cepat menyusul untuk di wisuda.

Semoga Allah Swt melimpahkan berkah anugerah-Nya serta balasan yang baik atas segala kebaikan yang diberikan kepada penulis.

Pekanbaru, 18 April 2013

Penulis

MURNIATI

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v

BAB I : PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Batasan Masalah.....	4
C. Rumusan Masalah.....	5
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	5
E. Metode Penelitian.....	6
F. Sistematika Penelitian.....	8

BAB II : TINJAUAN UMUM USAHA KOPI LUWAK UD. NUR HALIMAH JAYA

A. Sejarah Berdirinya UD. NUR HALIMAH JAYA	10
B. Visi dan Misi.....	12
C. Struktur Organisasi.....	13
D. Produk Usaha Kopi Luwak.....	15

BAB III : TINJAUAN TEORITIS TENTANG USAHA KOPI LUWAK

A. Pengertian Kopi Luwak.....	16
B. Proses Produksi dan Pemasaran kopi luwak	19

C. Pendapatan Usaha Kopi Luwak	26
--------------------------------------	----

D. Manfaat Kopi Luwak.....	31
----------------------------	----

BAB IV : HASIL PENELITIAN

A. Produksi Kopi Luwak.....	39
-----------------------------	----

B. Pemasaran Kopi Luwak.....	42
------------------------------	----

C. Pendapatan Pengusaha Kopi Luwak.....	43
---	----

D. Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Usaha Kopi Luwak.....	48
--	----

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	54
--------------------	----

B. Saran–Saran.....	55
---------------------	----

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BIOGRAFI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan. Selain sebagai sumber penghasilan rakyat, kopi menjadi komoditas andalan ekspor dan sumber pendapatan devisa Negara. Dewasa ini, Masyarakat Indonesia menemukan cita rasa unik dari menikmati kopi, kopi tersebut adalah kopi luwak.¹

Kopi luwak adalah kopi yang berasal dari kotoran (feses) hewan luwak, fesesnya itu berupa biji kopi yang masih berkulit tanduk dengan kondisi sudah kering, feses itu kemudian di cuci bersih dan dijemur kembali hingga kering. Setelah kering kulit tanduk di kupas dan biji kopi disangrai, setelah disangrai biji kopi ditumbuk dan jadilah bubuk kopi luwak dengan cita rasa yang enak dibandingkan kopi biasa.²

Kopi luwak di Desa Kedabu Rapat dikenal sejak tahun 2007, biasanya pengusaha kopi langsung menjual hasil panennya dalam bentuk biji kopi ke penadah dengan harga yang murah tanpa melalui proses pengolah menjadi bubuk kopi yang membuat harga jual kopi lebih mahal, hal ini berlangsung dari tahun 2001-2006. Setelah ada penyuluhan tentang pengolahan biji kopi pada tahun 2006 masyarakat

¹ Pudji Rahardjo, *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*, (Jakarta : Penebar Swadaya, 2012). h.7.

² Edy Panggabean, *Mengeruk Untung Dari Bisnis Kopi Luwak*, (Jakarta : AgroMedia, 2011), h.4.

bisa mengolah dan memproduksi bubuk kopi hingga membuat merek dagang sendiri. Awalnya seorang pengusaha kopi yang bernama bapak Nyoto tidak bisa mengkonsumsi kopi hasil produksinya dikarenakan terkena maag, suatu ketika beliau melihat tayangan di trans TV tentang kopi luwak yang memiliki rasa yang nikmat dan nilai jual yang tinggi serta yang membuatnya tertarik adalah kopi luwak aman dikonsumsi oleh orang yang mengidap penyakit maag.

Bapak Nyoto adalah orang yang pertama memulai usaha kopi luwak pada tahun 2007. Beliau memelihara 13 ekor luwak yang diberi makan biji kopi dan makanan jenis lain. Setelah hewan luwak mengeluarkan kotorannya Pak Nyoto lalu mengumpulkan dan mencuci hingga melakukan proses pengolahan kopi menjadi bubuk kopi. Beliau mencoba menikmati kopi ini dan hasilnya tidak berpengaruh terhadap maag yang dideritanya. Akhirnya Pak Nyoto memproduksi kopi luwak dan terus berlangsung hingga saat ini.³

Besarnya biaya perawatan Hewan luwak dan ketersediaan modal untuk produksi dalam jumlah besar, Serta konsep pemasaran yang belum terlalu baik menjadi kendala bagi pengusaha kopi luwak.⁴

Bubuk kopi luwak di Desa Kedabu Rapat dijual dengan harga Rp 1.500.000,- /kg. Perminggu pengusaha ini bisa meraup keuntungan bersih sekitar Rp 5.000.000,- dan pemasaran yang belum begitu luas baru mencakup Riau Kepulauan dan Daratan.⁵

³ Nyoto (Pengusaha Kopi Luwak), *Wawancara*, 9 Oktober 2012

⁴ *Ibid.*

⁵ *Ibid.*

Kegiatan usaha kopi luwak ini merupakan salah satu jenis kegiatan yang bersumber dari kekayaan alam yang tersedia. Semua ini dilakukan oleh manusia dalam rangka mencapai kebahagiaan di dunia dan akhirat. Meskipun demikian manusia hanya bisa menentukan target yang ingin diraih, semua yang dilakukan manusia kembali kepada sang pencipta yang Maha Pemurah. Allah Swt. Memerintahkan kepada manusia untuk mencari rezeki setelah kewajibannya kepada Allah Swt. terpenuhi, sesuai dengan firman Allah dalam QS Al-jumu'ah Ayat 10 :

فَإِذَا قُضِيَتِ الصَّلَاةُ فَانْتَشِرُوا فِي الْأَرْضِ وَابْتَغُوا مِنْ فَضْلِ اللَّهِ وَاذْكُرُوا اللَّهَ كَثِيرًا لَّعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴿١٠﴾

*Artinya : “Apabila telah ditunaikan sembahyang, maka bertebaranlah kamu di muka bumi; dan carilah karunia Allah dan ingatlah Allah banyak-banyak supaya kamu beruntung.”*⁶

Firman Allah Swt. diatas menjelaskan bahwa dalam berusaha kita harus bertebaran di muka bumi untuk mencari dimanapun pintu rezeki itu berada. Dan dalam mencari pintu-pintu rezeki itu manusia harus ingat kepada sang pencipta-Nya dan menyerahkan sepenuhnya hasil yang ingin diraih kepada Allah Swt.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk membahas lebih mendalam tentang **“USAHA KOPI LUWAK DALAM MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT MENURUT EKONOMI ISLAM (Studi**

⁶ Muhammad Syaifuddin, *Syamil Al-Qur'an Terjemah tafsir perkata*, (Bandung, Sygma publishing,2010),h. 554.

kasus UD. Nur Halimah Jaya Di Desa Kedaburapat Kecamatan Rangsang Barat Kepulauan Meranti).”

B. Batasan Masalah

Untuk mendapatkan uraian yang lebih terarah, maka pembahasan dalam tulisan ini dibatasi pada Usaha Kopi Luwak (meliputi produksi, pemasaran, dan pendapatan dalam rangka memenuhi kebutuhan Ekonomi Keluarga) dan tinjauan Ekonomi Islam terhadap keberadaan Usaha Kopi Luwak di Desa Kedabu Rapat.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana Proses Produksi dan Pemasaran Kopi Luwak UD. Nur Halimah Jaya?
2. Bagaimana Pendapatan yang diperoleh oleh Pengusaha Kopi Luwak UD. Nur Halimah Jaya?
3. Bagaimana tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Usaha Kopi Luwak UD. Nur Halimah Jaya?

D. Tujuan dan kegunaan penelitian

1. Tujuan penelitian
 - a. Untuk mengetahui Proses produksi dan Pemasaran Kopi Luwak UD. Nur Halimah Jaya
 - b. Untuk mengetahui Pendapatan yang diperoleh oleh Pengusaha Kopi Luwak UD. Nur Halimah Jaya.

- c. Untuk mengetahui tinjauan Ekonomi Islam terhadap Usaha Kopi Luwak UD. Nur Halimah Jaya.

2. Kegunaan penelitian

- a. Sebagai bahan kajian bagi pengusaha Kopi Luwak untuk mengkaji dan memikirkan bagaimana Proses produksi dan Pemasaran Kopi luwak di Desa Kedaburapat secara efektif dan Efisien sehingga dapat Meningkatkan Perekonomian.
- b. Sebagai persyaratan dalam menyelesaikan perkuliahan di Fakultas Syariah dan Ilmu Hukum dalam mencapai gelar sarjana S1 dalam bidang Ekonomi Islam.
- c. Sebagai bahan referensi bagi penelitian selanjutnya, terutama dalam bidang Usaha Kopi Luwak di Desa Kedaburapat Kabupaten Kepulauan Meranti.

E. Metode penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada UD. Nur Halimah Jaya di Desa Kedaburapat Kepulauan Meranti. Alasan peneliti mengambil lokasi ini karena Desa Kedabu Rapat merupakan satu-satunya daerah penghasil kopi , sehingga diharapkan dapat memberikan data-data yang lebih valid tentang Usaha Kopi Luwak di Desa Kedabu Rapat Menurut Ekonomi Islam. Khususnya UD. Nur Halimah Jaya.

2. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek Penelitian ini adalah Pengusaha dan karyawan Kopi Luwak UD. Nur Halimah Jaya Di Desa Kedaburapat Kepulauan Meranti, sedangkan objek penelitian ini adalah Usaha Kopi Luwak UD. Nur Halimah Jaya Di Desa Kedaburapat Kabupaten Kepulauan Meranti Menurut Ekonomi Islam.

3. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah pengusaha dan karyawan Kopi Luwak pada UD. Nur Halimah Jaya di Desa Kedabu Rapat yang berjumlah 6 orang. Karena jumlah populasi hanya 6 orang maka penelitian ini menggunakan seluruh populasi sebagai sampel (*total Sampling*).

4. Sumber Data

- a. Data primer, yaitu data yang di peroleh dari pengusaha dan karyawan Kopi Luwak di Desa Kedabu Rapat.
- b. Data Sekunder, yaitu data yang diperoleh melalui buku-buku yang berkaitan dengan masalah penelitian dan dari instansi terkait seperti Dinas Pertanian dan Dinas Perdagangan.

5. Metode Pengumpulan Data

- a. Observasi, yaitu penulis melakukan pengamatan langsung kelokasi penelitian guna memperoleh gambaran tentang usaha Kopi Luwak UD. Nur Halimah Jaya di Desa Kedabu Rapat.

- b. Wawancara, yaitu penulis melakukan beberapa pertanyaan sehubungan dengan permasalahan kepada pengusaha dan karyawan Usaha Kopi Luwak UD. Nur Halimah Jaya.

6. Teknik Analisis Data

Analisa yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah analisa data kualitatif yaitu menganalisa data dengan mengklasifikasikan data–data berdasarkan persamaan jenis dari data tersebut, kemudian antara satu data dengan data yang lain dihubungkan atau dibandingkan sehingga diperoleh gambaran yang utuh tentang masalah yang diteliti.

7. Metode penulisan

- a. Induktif, yaitu mengemukakan fakta-fakta atau peristiwa- peristiwa yang khusus kemudian dianalisa dan disimpulkan secara umum.
- b. Deduktif, yaitu dengan cara mengemukakan kaidah-kaidah yang bersifat umum, kemudian dianalisa dan diambil kesimpulan secara khusus.
- c. Deskriptif, yaitu berusaha menggambarkan fakta-fakta seobjektif mungkin atau sebagaimana adanya, untuk memberikan gambaran tentang masalah yang diteliti.

F. Sistematika Penulisan

Agar memudahkan pemahaman para pembaca dan lebih terarah maka skripsi ini disusun menjadi beberapa bab dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

- BAB I Merupakan Pendahuluan ,mengemukakan pembahasan tentang latar belakang masalah, batasan masalah, Rumusan permasalahan, tujuan dan kegunaan penelitian , metode penelitian , dan sistematika penulisan.
- BAB II Tinjauan umum tentang sejarah berdirinya UD. Nur Halimah Jaya,Visi dan Misi, Struktur Organisasi, Gambaran Umum Usaha Kopi Luwak.
- BAB III Tinjauan umum tentang pengertian Usaha Mikro, Kopi Luwak, produksi, pemasaran, pendapatan, dan manfaat Kopi Luwak.
- BAB IV Hasil penelitian yang membahas tentang Usaha Kopi Luwak Mengenai Proses Produksi, Pemasaran, dan Pendapatan, serta Tinjauan Ekonomi Islam terhadap Usaha Kopi Luwak UD. Nur Halimah Jaya di Desa Kedabu Rapat.
- BAB V Merupakan bab kesimpulan dan saran–saran.

BAB II

TINJAUAN UMUM UD. NUR HALIMAH JAYA

A. Sejarah Berdirinya UD. NUR HALIMAH JAYA

Desa Kedabu Rapat merupakan desa yang memiliki hamparan kebun kopi yang luas hampir setiap masyarakatnya memiliki kebun kopi. Kopi merupakan bagian kehidupan masyarakat yang tidak bisa dipisahkan dari masyarakat di desa Kedabu Rapat. Luas wilayah kebun kopi di Desa Kedabu Rapat adalah 1.200 ha dengan jumlah penduduk 2.979 jiwa/740 KK, dengan jumlah penduduk laki-laki 1.560 orang dan penduduk perempuan 1.419 orang. Dengan luas kebun kopi itu diperkirakan menghasilkan 200 ton biji kopi yang dijual kepada penadah yang ada di desa tersebut dan juga selat panjang. Jika musim panen per jalurnya bisa mendapatkan 1 ton buah kopi. Jadi hitung saja jika satu kepala keluarga memiliki 3-10 jalur kebun kopi, tentu per panennya memiliki puluhan ton buah kopi basah dan kering.¹

Di Desa Kedabu Rapat Kopi luwak dikenal sejak tahun 2007, biasanya pengusaha kopi langsung menjual hasil panennya dalam bentuk biji kopi ke penadah dengan harga yang murah tanpa melalui proses pengolahan menjadi bubuk kopi yang membuat harga jual kopi lebih mahal, hal ini berlangsung dari tahun 2001-2006. Setelah ada penyuluhan tentang pengolahan biji kopi pada tahun 2006 masyarakat bisa mengolah dan memproduksi bubuk kopi hingga membuat merek dagang sendiri. Awalnya seorang pengusaha kopi yang bernama bapak Nyoto tidak bisa mengkonsumsi kopi hasil produksinya dikarenakan terkena maag, suatu ketika beliau melihat tayangan di trans TV tentang kopi luwak yang memiliki rasa yang nikmat dan nilai jual yang tinggi serta yang

¹ Budiarto (sekretaris desa Kedabu Rapat), *wawancara*, 15 oktober 2012

membuatnya tertarik adalah kopi luwak aman dikonsumsi oleh orang yang mengidap penyakit maag.

Bapak Nyoto adalah orang yang pertama memulai usaha kopi luwak pada tahun 2007. Beliau memelihara 13 ekor luwak yang diberi makan biji kopi dan makanan jenis lain. Setelah hewan luwak mengeluarkan kotorannya Pak Nyoto lalu mengumpulkan dan mencuci hingga melakukan proses pengolahan kopi menjadi bubuk kopi. Beliau mencoba menikmati kopi ini dan hasilnya tidak berpengaruh terhadap maag yang dideritanya. Akhirnya Pak Nyoto memproduksi kopi luwak dan terus berlangsung hingga saat ini.

Kopi Luwak aman untuk dikonsumsi bagi penderita maag dan kopi luwak ternyata memiliki cita rasa yang nikmat serta berbeda dengan kopi-kopi yang lain, ditambah lagi dengan harganya yang selangit membuat bapak Nyoto menekuni usaha barunya ini dan mendirikan usaha desa yang diberi nama UD. Nur Halimah Jaya yang bergerak dalam pengolahan biji kopi hingga menjadi kopi yang bisa dikonsumsi, kopi ini sangat istimewa karena melalui proses dimakan oleh hewan luwak sehingga disebut kopi luwak, usaha desa yang didirikan oleh pak Nyoto ini beralamat di jalan Parit Kasan RT 01/RW02 Desa Kedabu Rapat Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Meranti.²

Bapak Nyoto tidak hanya berusaha sendiri tetapi merangkul beberapa petani lain untuk bergabung kedalam usaha desa yang dibentuknya. Saat ini sudah ada 10 orang anggota petani yang bergabung dengan UD. Nur Halimah Jaya yang didirikan oleh pak Nyoto serta beliau bisa mempekerjakan 5 orang karyawan.

Dibandingkan dengan harga buah kopi dan kopi biasa kopi luwak lebih memiliki harga yang tinggi yaitu untuk per kilogramnya bisa mencapai Rp 200.000,- yaitu biji kopi luwak yang masih dalam berbentuk feses yang masih berkulit ari. Sedangkan untuk

² Nyoto (Pengusaha Kopi Luwak), *Wawancara*, 9 Oktober 2012

serbuk kopi luwak jantan yang sudah diolah harganya mencapai Rp 2.000.000,-/kg. dan untuk serbuk kopi luwak biasa berharga Rp 1.000.000,-/kg.³

B. Visi dan Misi

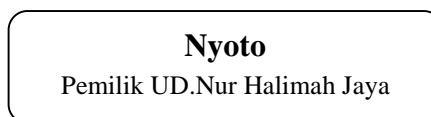
Visi UD. Nur Halimah Jaya :

Menjadi sentral penghasil kopi yang mampu menembus pasar Nasional dan Internasional.

Misi UD. Nur Halimah Jaya:

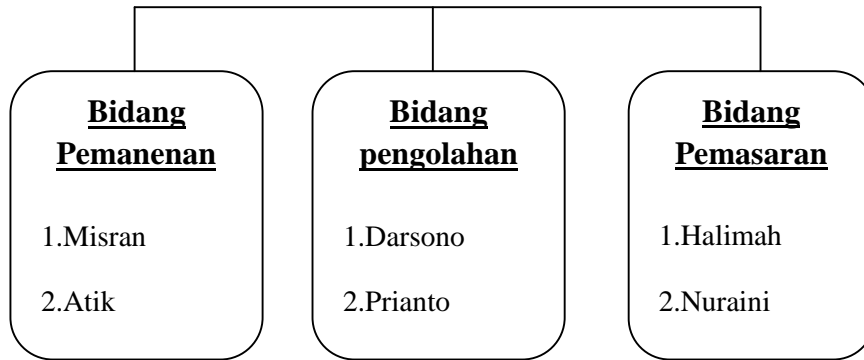
1. Menciptakan peluang usaha dari pengolahan kopi yang mampu mensejahterakan masyarakat.
2. Menumbuh kembangkan semangat berwirausaha dalam pengolahan biji kopi dikalangan masyarakat.
3. Menumbuhkan Semangat Usaha dalam pengembangan produk kopi luwak.
4. Menciptakan generasi pengembangan dunia usaha pengolahan kopi luwak bagi masyarakat.
5. Memberdayakan masyarakat untuk meningkatkan penghasilan melalui proses pengolahan kopi luwak.
6. Menciptakan komoditas kopi yang memiliki harga selangit dan cita rasa tinggi.
7. Menciptakan produk kopi luwak yang berkualitas dan bersaing di pasar.⁴

C. Struktur Organisasi



³ Nyoto (Pengusaha Kopi Luwak), *Wawancara*, 9 Oktober 2012

⁴ Misran (Karyawan Kopi Luwak), *Wawancara*, 9 Oktober 2012



Dalam kegiatannya UD. Nur Halimah Jaya membentuk bidang–bidang yang menjadikan kegiatan produksi kopi luwak menjadi terstruktur, adapun pembagian bidang–bidangnya sebagai berikut :

1. Bidang Pemanenan

Bidang pemanenan adalah kelompok yang bertugas sebagai kelompok yang melaksanakan kegiatan panen di kebun kopi. Walaupun sudah dibentuk bidang tidak jarang semua anggota turun secara bersama dan bahu membahu hingga kegiatan panen dapat diselesaikan dengan cepat, setelah itu baru melakukan proses sortir terhadap biji kopi yang matangnya sempurna.

2. Bidang Pengolahan

Bidang pengolahan adalah bidang yang bertugas dalam pengolahan biji kopi, pada umumnya dalam pengolahan kopi biasa setelah biji kopi disortir, biji kopi dimasukkan ke mesin penggilingan untuk dipisahkan kulit buah dari biji, setelah itu dijemur dan disangrai kemudian digiling. Pada kopi luwak terdapat perbedaan biji kopi yang matang diberikan kepada hewan luwak sembari dicampur dengan makanan luwak yang lain, setelah kotoran luwak terkumpul barulah diolah, dicuci dan dipisahkan dari kulit arinya, kemudian baru dijemur

dan disangrai lalu di giling hingga menjadi bubuk kopi dan dimasukkan ke dalam kemasan.

3. Bidang Pemasaran

Bidang pemasaran adalah bidang yang bertugas dalam pemasaran dan penjualan dari produk kopi luwak. Biasanya pemasaran bisa ke luar kota seperti Selat Panjang, Tanjung Balai Karimun, Pekanbaru, Jakarta, bahkan hingga ke Negara tetangga Malaysia.⁵

D. Produk Usaha Kopi Luwak

Kopi luwak memiliki merek dagang UD. Nur Halimah Jaya memiliki beberapa produk unggulan yaitu :

1. Bubuk kopi luwak jantan

Bubuk kopi luwak jantan adalah bubuk kopi yang berasal dari feses hewan luwak jantan, biasanya luwak jantan memberikan cita rasa yang lebih nikmat dan harga jualnya pun mencapai harga Rp 2.000.000,-/kg.

2. Bubuk kopi luwak biasa

Bubuk kopi luwak biasa adalah bubuk kopi yang berasal dari kotoran luwak betina, rasanya berada pada kualitas nomor 2 dan harganya pun berkisar antara Rp 1.500.000,- hingga Rp 2.000.000,- per kilogram.

3. Biji kopi luwak

Biji kopi luwak adalah biji kopi luwak yang berbentuk feses yang belum mengalami pengolahan dan harganya berkisar antara Rp 200.000,- per kilogram.⁶

⁵ Darsono (Karyawan UD.Nur Halimah Jaya), *Wawancara*, 15 Oktober 2012

⁶ Nyoto (Pengusaha Kopi Luwak), *Wawancara*, 9 Oktober 2012

BAB III

TINJAUAN TEORITIS TENTANG USAHA KOPI LUWAK

A. Pengertian Usaha Mikro

Kegiatan ekonomi dapat didefinisikan sebagai kegiatan seseorang atau suatu perusahaan ataupun suatu masyarakat untuk memproduksi dan menyalurkan serta mengkonsumsi barang dan jasa.¹

Berdasarkan kepada pola dan ruang lingkup analisisnya, teori mikroekonomi dapat didefinisikan sebagai: satu bidang studi dalam ilmu ekonomi yang menganalisis mengenai bagian-bagian kecil dari keseluruhan kegiatan perekonomian.

Alasan utama orang membuka usaha adalah faktor ekonomi. Kalau misalnya ada yang berbisnis dimulai dari hobi, jumlahnya jauh lebih sedikit dari faktor ekonomi ini. Karena terdesak kebutuhan ekonomi, sebagian orang memilih untuk menjadi pekerja, dan sebagian lagi memilih untuk berbisnis.²

Bisnis adalah kegiatan atau usaha yang dilakukan untuk memperoleh keuntungan sesuai dengan tujuan dan target yang diinginkan dalam berbagai bidang, baik jumlah maupun waktunya.³

¹ Sadono Sukirno, *Mikro Ekonomi Teori Pengantar*, (Jakarta : PT RajaGrafindo Persada, 2005), h.4.

² Indah Ratnaningsih, *99 Bisnis Modal < Rp 10 Juta*, (Depok :penebar Plus +,2011), h.4.

³ Kasmir , *Studi Kelayakan Bisnis*, (Jakarta : Kencana, 2009), h.5.

B. Pengertian Kopi Luwak

Sebelum memasuki apa dan bagaimana sebenarnya kopi luwak itu?, terlebih dahulu kita harus mengetahui apa itu luwak?, Luwak merupakan hewan yang secara umum dibedakan menjadi tiga spesies sebagai berikut:

1. Musang atau Civet palm Asia (*paradoxurus hermaproditus*)
2. Musang cokelat jerdoni (*paradoxurus jerdoni*)
3. Musang emas (*paradoxurus zeylonensis*)

Selain tiga jenis tersebut, masih ada sekitar 65 subspecies diseluruh dunia, termasuk subspecies *rindjanicus* dan *sumbanus* di Indonesia. Ada dua jenis luwak yang dipelihara dan ditangkarkan untuk penghasil kopi, yaitu jenis pandan dan bulan.

Hewan ini banyak dijumpai mulai dari hutan primer di ketinggian 2.000 meter dari permukaan laut hingga hutan sekunder dan dan sekitar perkebunan. Dibeberapa lokasi yang terdapat pohon aren, luwak sangat menyukai buah aren. Atau bahkan sesekali dapat dijumpai disekitar lingkungan pemukiman, khususnya lingkungan rumah yang masih banyak terdapat pepohonan. Luwak atau musang sangat menyukai hewan peliharaan, seperti ayam, bebek, kelinci, dan marmut. Selain itu, hewan ini juga menyukai buah-buah yang memiliki rasa manis, diantaranya pisang, pepaya, nangka, dan rambutan.

Ada salah satu teknik tradisional untuk mengetahui keberadaan hewan ini disekitar lingkungan kita. Caranya, gunakan indera penciuman. Jika tiba-tiba tercium bau pandan, kemungkinan besar terdapat seekor musang jenis pandan disekitar

tempat kita mencium (radius sekitar 20 meter). selain musang pandan, terdapat jenis musang yang sering dijumpai, yaitu musang bulan dan rase.

Luwak memiliki nilai yaitu ekonomis dan ekologis, berikut ini penjelasan tentang nilai dari luwak yaitu :

a. Nilai Ekonomis

Berikut beberapa fungsi dan manfaat yang bernilai ekonomi dari luwak.

1. Sebagai media pengolahan untuk kopi luwak
2. Dagingnya diduga memiliki khasiat untuk menyembuhkan penyakit asma.
3. Hormonnya dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan parfum.
4. Sebagai media untuk mempertahankan kelestarian dan keragaman hayati hutan.

b. Nilai Ekologis

Luwak termasuk hewan nokturnal yang aktif pada malam hari. Hewan ini bersifat arboreal. Artinya hewan ini pandai memanjat dan dapat hidup di pepohonan. Meskipun didalam taksonomi, luwak termasuk karnivora (pemakan daging), tetapi hewan ini juga memakan tanaman dan buah-buahan (omnivora). Beberapa jenis pakan yang dapat dikonsumsi luwak diantaranya buah-buahan yang berasa manis seperti aren, papaya, pisang, dan sawo. Sementara itu, jenis ternak yang disukai luwak diantaranya ayam, reptil kecil, dan serangga.

Fungsi ekologis dari luwak adalah sebagai agen pemudaan hutan. Luwak memiliki sistem pencernaan yang kurang sempurna. Karena itu, luwak hanya bias mencerna jenis pakan daging dan buah. Sementara itu, biji-bijian yang keras biasanya keluar kembali dari pencernaan berupa feses dan kotoran. Karena itu, kotoran berupa biji-bijian yang dimakan luwak seperti biji kopi umumnya menyebar dihampir seluruh tempat hidupnya.

Kopi luwak saat ini diproduksi dalam jumlah terbatas dan termasuk kopi termahal didunia. Luwak merupakan hewan terpilih dengan indera penciuman yang tajam. Hewan ini hanya akan memakan buah kopi terbaik yang sudah masak optimal. Biji kopi yang termakan luwak tidak ikut tercerna dalam lambung luwak. Biji kopi dikeluarkan bersama-sama kotoran luwak setelah mengalami proses fermentasi sempurna. Ada dua jenis kopi luwak berdasarkan buah kopi yang dimakan, yaitu kopi luwak arabika dan kopi luwak robusta. Secara fisik kopi luwak sebenarnya hampir sama dengan kopi non-luwak. Perbedaannya kopi luwak berasal dari buah kopi terbaik, buah kopi yang masak optimal, dan proses fermentasi yang alami berlangsung dalam lambung luwak. Hal ini yang menyebabkan kopi luwak memiliki cita rasa yang khas dan unik. Selain cita rasanya, kelangkaan kopi luwak yang menjadikannya salah satu kopi termahal.⁴

C. Proses Produksi dan Pemasaran Kopi Luwak

⁴ Pudji Rahardjo, *Kopi panduan Budi Daya dan Pengolahan kopi Arabika dan Robusta*, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2012), h. 191-192.

1. Produksi kopi Luwak

Dalam pengertian sederhana, produksi berarti menghasilkan barang/jasa. Menurut ilmu ekonomi, pengertian produksi adalah kegiatan menghasilkan barang maupun jasa atau kegiatan menambah nilai kegunaan/manfaat suatu barang.

Dari pengertian tersebut jelas bahwa kegiatan produksi memiliki tujuan yang meliputi :

1. Menghasilkan barang dan jasa.
2. Meningkatkan nilai guna barang atau jasa.
3. Meningkatkan kemakmuran masyarakat.
4. Meningkatkan keuntungan.
5. Memperluas lapangan usaha.
6. Menjaga kesinambungan usaha perusahaan.⁵

Dalam sebuah usaha pasti memiliki siklus untuk menunjukkan aktivitasnya seperti produksi, distribusi, hingga sampai kepada konsumsi di masyarakat. Adapun dalam proses produksinya kopi luwak dikelompokkan menjadi dua macam berdasarkan proses produksinya, yaitu kopi luwak alami (kopi luwak liar) dan kopi luwak budi daya kandang (kopi luwak penangkaran).

a. Kopi luwak alami

⁵ Eko Supriyatno, *Ekonomi Mikro Perspektif Islam*, (Yogyakarta: UIN-Malang Press, 2008),h.157.

Proses produksi kopi alami dapat dilakukan diperkebunan kopi yang berada pada lokasi yang berdekatan atau berbatasan dengan hutan. Populasi luwak di hutan masih cukup banyak. Selain itu, di hutan masih banyak makanan luwak alternatif yang lain baik berupa buah-buahan dan hewan yang lain.

Kopi luwak diproduksi/diperoleh dengan mencari dan mengumpulkan biji kopi setiap hari dari tempat-tempat yang biasanya digunakan luwak untuk buang kotoran. Tempat buang kotoran luwak umumnya di rerumputan dibawah pohon, diatas kayu kering, maupun ongkongan ranting-ranting kering, dan di atas batu atau tanah. Tempat tersebut sering ditemukan beberapa gumpalan biji kopi luwak dengan tingkat kesegaran yang berbeda-beda. Hal ini menunjukkan bahwa waktu biji kopi luwak tersebut dikeluarkan dari tubuh luwak berbeda-beda. Biji kopi yang masih segar atau baru (sehari), sedangkan yang tidak segar sudah lebih lama (lebih dari satu hari).

Biji kopi luwak yang berhasil dikumpulkan, kemudian direndam dan dicuci dengan air bersih yang mengalir sampai bersih/suci. Selanjutnya, biji kopi dijemur sinar matahari sampai kering. Kopi luwak yang masih berkulit tanduk (HS) dapat disimpan untuk menunggu saat penjualan. Kopi luwak alami yang masi berkulit tanduk di-*Huller* untuk dihilangkan kulit tanduknya menjadi biji pasar kopi luwak alami. Biji kopi luwak alami disortir untuk mendapatkan biji kopi luwak bermutu satu, tanpa cacat. Uji cita rasa terhadap mutu kopi luwak alami umumnya menghasilkan cita rasa khas, yaitu asam, pahit, dan *body* (kekentalan) dengan rasa manis dan *clean* (bersih atau bebas cacat cita rasa).

Kadang kala kopi luwak alami juga memiliki flavor fruity dan manis. Namun, dapat dijumpai juga rasa tanah (earthy) yang kuat, terutama jika kopi luwak ditemukan dalam kondisi sudah lama dan berjamur.

b. Kopi luwak kandang

Salah satu kelemahan dari kopi luwak alami adalah keberlangsungan produksi dan konsistensi mutu fisik serta mutu cita rasa yang dihasilkan. Oleh karena itu, diusahakan produksi kopi luwak dengan sistem kandang. Sistem tersebut merupakan model terbaru yang bertujuan untuk mengatasi dan menghilangkan kesulitan dalam pengumpulan kopi luwak alami/liar.

Sistem kandang adalah produksi kopi luwak dengan memelihara satu ekor luwak dalam satu kandang. Pemeliharaan luwak lebih dari satu ekor dalam satu kandang tidak disarankan karena akan menimbulkan pengaruh saling membunuh (kanibal).

Di dalam kandang luwak diberi makan buah kopi masak/kopi merah yang baik serta segar. Luwak tidak mau makan buah kopi yang tidak segar dan rusak karena sangat berpengaruh terhadap selera makan dan kesehatannya. Oleh karena itu, buah kopi merah sebagai pakan luwak harus diganti dengan yang masih segar setiap harinya. Seekor luwak di pagi hari harus diberikan pakan sebanyak 300 gram buah pisang atau buah papaya atau buah lainnya, kemudian di siang hari dan malam hari diberi pakan kopi merah 1,2 kg. Usaha untuk memaksimalkan produksi kopi luwak dilakukan dengan member pakan buah kopi merah sebanyak 3 kg untuk setiap ekor karena kenyataannya luwak hanya memakan separuhnya

saja. Pemberian kopi merah yang melebihi porsi tersebut sebenarnya baik karena member peluang kepada luwak untuk memilih buah kopi yang sesuai dengan seleranya. Disamping itu, luwak juga diberi pakan berupa potongan ayam atau ikan asin sebagai ransum tambahan setidaknya setiap 10 hari sekali.

Produksi biji kopi luwak berkulit tanduk basah dari seekor luwak sekitar 300-400 g setiap hari atau setara dengan 200 g biji kopi kering. Selanjutnya, biji kopi luwak kadang mengalami proses perendaman, pencucian, pengeringan, pengupasan kulit tanduk (*huller*), serta sortasi yang sama dengan kopi luwak alami (liar) untuk mendapatkan fisik biji kopi bermutu satu. Uji cita rasa kopi luwak kandang menghasilkan cita rasa lebih baik dibandingkan cita rasa kopi luwak alami. Penyebabnya adalah pakan luwak kandang berupa hasil petik merah dapat dikontrol dan selalu segar sehingga tidak terjadi cita rasa bau tanah (*earthy*) yang biasanya ada pada kopi luwak alami.

2. Pemasaran Kopi Luwak

Menurut *Philip Kotler*, pemasaran adalah proses sosial dan manajerial dengan mana individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan cara menciptakan serta mempertukarkan produk dan nilai dengan pihak lain.⁶

Pemasaran dapat pula diartikan sebagai upaya untuk menciptakan dan menjual produk kepada berbagai pihak dengan maksud tertentu. Pemasaran berusaha menciptakan dan mempertukarkan produk baik barang maupun jasa

⁶ Kasmir, *Studi Kelayakan Bisnis*, (Jakarta : Kencana,2009),h.46.

kepada konsumen di pasar. Penciptaan produk tentu saja didasarkan kepada kebutuhan dan keinginan pasar. Akan sangat berbahaya jika penciptaan produk tidak didasarkan kepada keinginan dan kebutuhan konsumen. Konsumen yang menginginkan dan membutuhkan produk adalah individu (perorangan) atau kelompok tertentu (industri).⁷

Dari pengertian pemasaran diatas dalam usaha kopi luwak juga dibutuhkan pemasaran yang matang, karena pemasaran merupakan ujung tombak penghasil keuntungan dalam semua kegiatan usaha. Untuk itu dalam pelaksanaan usaha kopi luwak juga dibutuhkan manajemen pemasaran.

Manajemen pemasaran adalah kegiatan manajemen yang pada intinya berusaha untuk mengidentifikasi apa sesungguhnya yang dibutuhkan oleh konsumen, dan bagaimana cara pemenuhannya dapat diwujudkan.⁸

Untuk itu dalam pemasaran kopi luwak pelaku usaha harus memahami segmen usaha dari usaha kopi luwak. Berdasarkan rangkaian usaha bisnis kopi luwak, segmen usaha kopi luwak dapat dibedakan menjadi empat, yaitu sebagai berikut :

a. Penghasil kopi luwak

Penghasil kopi luwak merupakan petani kopi luwak yang menangkarkan hewan luwak. Petani-petani ini umumnya dikumpulkan dan dikoordinir oleh seseorang atau kelompok tani kopi luwak. Semua kopi luwak yang dihasilkan para

⁷ *Ibid*.h.46

⁸ Erni Tisnawati Sule, *Pengantar Manajemen*, (Jakarta : Kencana,2009),h.14

petani kopi luwak tersebut dijual kepada ketua kelompok dengan harga yang sudah disepakati. Setelah itu, ketua kelompok dapat menjual hasil kopi luwak kepada pengumpul, pedagang, atau langsung ke konsumen.

Selain memiliki ternak luwak, jika ingin berbisnis dalam segmen usaha penghasil kopi luwak, sebaiknya juga memiliki perkebunan kopi untuk memenuhi kebutuhan buah kopi. Luwak hanya akan memakan buah kopi yang sudah matang sehingga ketersediaan buah kopi harus selalu terjaga.

b. Pengumpul atau Agen

Seorang pengumpul biasanya menjual kembali kepada pedagang. Pengumpul dapat menggunakan atau membuat merek dagang sendiri. Seorang pengumpul akan mengumpulkan dari berbagai daerah atau lingkungan tempat tinggalnya. Pengumpul ini biasanya menaikkan harga jual dari harga pembeliannya kepada pedagang atau langsung ke pembeli. Masih banyak orang menggeluti segmen usaha ini. Pasalnya, jenis usaha ini relatif mudah dan memiliki untung.

c. Pedagang atau Trader

Para pedagang besar umumnya membuat merek dagang kopi luwak sendiri dan didaftarkan di pihak terkait. Pedagang ini biasanya menjual langsung ke gerai-gerai kopi atau langsung mengeksport keluar negeri dengan harga yang lebih mahal.

Sebagai pedagang kopi luwak, penetapan *market plan* sangat penting. Dari *market plan*, pedagang dapat menentukan batasan harga jual yang paling murah

dengan mempertimbangkan persentase dari keuntungan yang dicapai. Karena itu, cukup banyak orang yang menekuni profesinya sebagai pedagang kopi luwak. Sederhananya, bisnis ini hanya mengeluarkan *fix cost* dan biaya operasional. Biaya operasional meliputi *packaging* (pengemasan), biaya promosi melalui website, biaya iklan (elektronik-nonelektronik), fee marketing, biaya distribusi, dan biaya operasional kantor.

d. Gerai Kopi atau Retail atau Distributor

Berbagai gerai kopi umumnya menjual kopi luwak dengan harga per cangkir atau per *cup*. Selain itu, gerai penjual kopi sudah menggunakan merek dagang dengan label sesuai nama café miliknya sehingga terkesan café tersebut memiliki kopi luwak langsung dari petani atau memiliki penangkaran luwak sendiri. Selain dengan cara tersebut, beberapa gerai kopi sebenarnya dapat melakukan kerja sama kepada kelompok petani kopi luwak dan meminta dibuatkan merek dagangnya.

Dari keempat segmen tersebut, semuanya memiliki keuntungan yang menggiurkan. Namun perlu diingat, produsen kopi luwak sebenarnya adalah penangkaran luwak atau petani luwak. Jadi pelaku usaha bisa memilih.⁹

Usaha Kopi Luwak merupakan bisnis kepercayaan pembeli terhadap mutu dan keaslian kopi luwak. Keaslian dan mutu kopi luwak dapat dibuktikan dengan adanya sertifikat keaslian asal. Dengan demikian, setiap konsumen bisa menelusuri keasliannya. Beberapa konsumen kopi luwak saat ini berasal dari Korea Selatan,

⁹ Edy Panggabean, *Mengeruk Untung Dari Bisnis Kopi Luwak*, (Jakarta : AgroMedia, 2011), h.80-82.

Jepang, Amerika Serikat, dan beberapa konsumen dalam negeri yang umumnya pengusaha café di kota-kota besar. Kopi luwak biasanya dijual dalam jumlah terbatas sehingga kemasan dibuat dengan baik, aman, dan spesial.¹⁰

D. Pendapatan Usaha Kopi Luwak

a. Asumsi

Asumsi awalnya, produsen kopi luwak merupakan seseorang yang memiliki perkebunan kopi seluas satu hektare. Asumsi biaya dalam satu hektar perkebunan kopi meliputi dua estimasi.

1. Estimasi biaya tenaga kerja meliputi biaya tenaga kerja untuk persiapan lahan, penanaman pohon pelindung, penanaman bibit kopi, pemeliharaan, panen, dan pascapanen.
2. Estimasi biaya bahan dan alat meliputi biaya penyediaan tanaman pelindung, biaya pembelian bibit kopi, pupuk, dan pestisida.

Pemberian pakan buah kopi sebanyak 3 kg/ekor. Asumsinya, yang dipilih dan dimakan oleh luwak hanya 1 kg/ekor. Sisanya, jumlah pakan sebanyak 2 kg/ekor diabaikan dalam perhitungan ini. Berdasarkan pengalaman dilapangan, sisa tersebut sebenarnya dapat dikumpulkan untuk diolah kembali dengan teknik pengolahan kopi biasa. Umur produksi luwak dapat mencapai 10 tahun.

b. Analisis Biaya

¹⁰ Pudji Rahardjo, *Kopi panduan Budi Daya dan Pengolahan kopi Arabika dan Robusta*, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2012), h.193-196.

Analisis biaya dibutuhkan dalam membuat perencanaan dan target yang ingin dicapai pada usaha kopi luwak, berikut ini beberapa tabel analisis yang bisa dijadikan acuan dalam memulai usaha kopi luwak.

Tabel III.1 Komponen Biaya Investasi

Komponen	Satuan	Jumlah
Pembelian luwak Produksi 10 ekor	Rp 750.000/ekor	Rp 7.500.000,-
Pembuatan Kandang produksi 10 buah	Rp 250.000/buah	Rp 2.500.000,-
Pembuatan kandang isolasi 1 buah	Rp 250.000/buah	Rp 250.000,-
Peralatan kandang dan panen	Rp 1.000.000	Rp 1.000.000,-

Tabel III.1 menunjukkan tentang gambaran biaya investasi yang dikeluarkan untuk usaha kopi luwak.

Tabel III.2 Komponen Biaya Pemeliharaan

Komponen	Satuan	Jumlah
Tenaga kerja 3 orang	Rp 1.000.000 /orang/bulan	Rp 3.000.000,- /bulan
Pakan buah kopi 3 kg setiap 2 hari	Rp 12.000/kg	Rp 5.400.000,- /bulan
Pakan buah lainnya atau pakan ternak	Rp 10.000 /ekor/hari	Rp3.000.000,- /bulan
Vaksinasi	Rp 100.000 /bulan	Rp 100.000,- /bulan

Tabel III.2 menunjukkan tentang gambaran biaya pemeliharaan yang dikeluarkan untuk usaha kopi luwak.

Tabel III.3 Hasil Panen Kopi Luwak

Komponen	Satuan	Jumlah
Feses luwak (kopi berkulit tanduk) 10 ekor	300 gram/ekor	3 kg/panen
Feses luwak per bulan (panen setiap 2 hari, jadi 15 kali panen/bulan)	3 kg/panen	45 kg/bulan
Penyusutan saat pengupasan kulit tanduk sebanyak 21%	45 kg	35,55kg/bulan

Tabel III.3 menunjukkan tentang gambaran hasil panen kopi luwak yang bisa diperoleh pada usaha kopi luwak.

Tabel III.4 Komponen Biaya Pengolahan Biji Kopi Luwak

Komponen	Satuan	Jumlah
Biaya penyangraian biji kopi 35,55kg (dibulatkan menjadi 36kg)	Rp 2.000/kg	Rp 1.008.000,-
Penyusutan berat saat penyangraian sebanyak 22%	35,55kg	27,729kg

Tabel III.4 menunjukkan tentang gambaran biaya pengolahan biji kopi luwak yang dikeluarkan untuk proses produksi kopi luwak.

Tabel III.5 Analisis Total Biaya Kopi Luwak

Jenis Biaya	Uraian	Total
Biaya Investasi	Pembelian luwak Produksi	Rp7.500.000
	Pembuatan kandang produksi	Rp2.500.000
	Pembuatan kandang isolasi	Rp250.000
	Peralatan kandang dan panen	Rp1.000.000
Biaya Pemeliharaan Luwak	Biaya tenaga kerja	Rp3.000.000
	Pakan buah kopi	Rp5.400.000
	Pakan variasi	Rp3.000.000
	Vaksinasi	Rp100.000
Biaya Pengolahan Biji Kopi	Biaya Penyangraian	Rp1.080.000
Total biaya		Rp23.830.000

Tabel III.5 menunjukkan tentang gambaran total biaya yang dikeluarkan untuk usaha kopi luwak.

c. Analisis Pendapatan dan Keuntungan

Dari asumsi dan analisis biaya yang diperlukan pada usaha kopi luwak dapat diakumulasikan pendapatan dan keuntungan dalam usaha kopi luwak. Berikut ini adalah analisis pendapatan dan keuntungan usaha kopi luwak :

1. Total produksi biji kopi luwak : 27,729 kg/bulan
2. Total pendapatan = total produksi \times harga jual biji kopi luwak
$$= 27,729 \text{ kg/bulan} \times \text{Rp } 1.300.000$$
$$= \text{Rp } 36.047.700$$
3. Total keuntungan (bulan ke-1) = total pendapatan – total biaya
$$= \text{Rp } 36.047.700 - \text{Rp } 23.830.000$$
$$= \text{Rp } 12.217.700$$

Catatan

Nilai keuntungan pada bulan kedua, ketiga, keempat, dan seterusnya kemungkinan besar dapat bertambah sejalan dengan jumlah produksi luwak. Selain itu, seluruh biaya investasi tidak lagi dimasukkan kedalam total biaya sehingga nilai keuntungan menjadi semakin besar.

4. Total keuntungan (bulan ke 2,3, dan seterusnya)
$$= \text{total pendapatan} - \text{total biaya}$$
$$= \text{Rp } 36.047.700 - \text{Rp } 12.580.000$$
$$= \text{Rp } 23.467.700$$

5. Total keuntungan rata-rata pertahun

= total keuntungan \times 12 bulan

= Rp 23.467.700 \times 12

= Rp 281.612.400,-¹¹

E. Manfaat Kopi Luwak

Manfaat kopi luwak sebenarnya tidak jauh berbeda dengan manfaat kopi pada umumnya, begitu banyak manfaat kopi, sebagian besar masyarakat menganggap kopi lebih banyak membawa hal negatif, ada baiknya memperbaiki pendapat mengenai kopi, banyak orang yang masih berpendapat bahwa kopi buruk untuk kesehatan. Sebenarnya hal itu tidak sepenuhnya benar. Kopi, asalkan dikonsumsi secara bijak, sebenarnya justru bermanfaat bagi kesehatan. Apa pun, bukan hanya kopi, bila dikonsumsi berlebihan pasti tidak baik.

Menurut Harvard Women's Health, konsumsi kopi beberapa cangkir sehari dapat mengurangi resiko diabetes tipe 2, pembentukan batu ginjal, kanker usus besar, penyakit Parkinson, kerusakan fungsi hati (sirosis), penyakit jantung serta menghambat penurunan daya kognitif otak, dan sebagainya. Berikut ini penjelasan selengkapnya :

a. Diabetes

Dua puluh studi yang dilakukan di seluruh dunia menunjukkan bahwa kopi mengurangi risiko diabetes tipe 2 hingga 50%. Para peneliti menduga penyebabnya adalah asam klorogenik di dalam kopi berperan memperlambat

¹¹ Op.Cit. Edy Panggabean, h.87-89.

penyerapan gula dalam pencernaan. Asam klorogenik juga merangsang pembentukan GLP-1, zat kimia yang meningkatkan insulin (hormone yang mengatur penyerapan gula ke dalam sel-sel). Zat lain dalam kopi yaitu trigonelin (provitamin B3) juga diduga membantu memperlambat penyerapan glukosa.

b. Kanker

Riset secara konsisten menunjukkan bahwa kopi mengurangi risiko kanker hati, kanker payudara, dan kanker usus besar.

c. Sirosis

Kopi melindungi hati dari sirosis, terutama sirosis karena kecanduan Alkohol.

d. Penyakit Parkinson

Para peminum kopi memiliki resiko terkena Parkinson setengah lebih rendah dibandingkan mereka yang tidak minum kopi.

e. Penyakit Jantung dan Stroke

Konsumsi kopi tidak meningkatkan resiko jantung dan stroke. Sebaliknya, kopi justru sedikit mengurangi resiko stroke. Sebuah studi atas lebih dari 83.000 wanita berusia lebih dari 24 tahun menunjukkan mereka yang minum dua sampai tiga cangkir kopi sehari memiliki resiko terkena stroke 19% lebih rendah dibandingkan mereka yang tidak minum kopi. Studi terhadap sejumlah pria di Finlandia menunjukkan hasil yang sama.

f. Fungsi Kognitif

Studi atas 4.197 wanita dan 2.820 pria di Perancis menunjukkan bahwa meminum setidaknya tiga cangkir kopi sehari dapat menghambat penurunan fungsi kognitif otak akibat penuaan hingga 33 persen pada wanita. Namun, manfaat yang sama tidak ditemukan pada pria. Hal ini mungkin wanita lebih peka terhadap kafein.

g. Sebagai Pembangkit Stamina

Mekanisme kerja kafein dalam tubuh adalah menyaingi fungsi adenosin (salah satu senyawa yang dalam sel otak membuat orang cepat tertidur). Dimana kafein itu tidak menghambat gerak sel-sel tubuh, melainkan kafein akan membalikkan semua kerja adenosin sehingga tubuh tidak lagi mengantuk, tetapi muncul perasaan segar, sedikit gembira, mata terbuka lebar, jantung lebih berdetak kencang, tekanan darah naik, otot-otot berkontraksi dan hati akan melepas gula ke dalam darah yang akan membentuk energi ekstra. Itulah sebabnya berbagai jenis minuman pembangkit stamina umumnya mengandung kafein sebagai bahan utama.

h. Mengatasi Selulit

Selulit muncul karena timbunan lemak yang menumpuk dan mendesak ke jaringan epidermis yang pembatasnya terbuka karena rusak. Permukaan kulit lalu menjadi bergelombang terlihat seperti kulit jeruk. Selulit bisa diakibatkan karena kurangnya asupan air minum, jarang olah raga, masalah pencernaan/sembelit, stress, polusi, dan lain-lain. Tidak perlu khawatir karena ada langkah cara

menghilangkan selulit dengan memanfaatkan khasiat-khasiat dari kopi bagi kesehatan.

i. Meningkatkan Kualitas Sperma

Dalam jurnal hasil konferensi American Society for Reproductive Medicine, di San Antonio menyebutkan bahwa studi yang dilakukan oleh sekelompok peneliti dari universitas sao Paulo, Brasil menyebutkan bahwa pria yang rutin minum secangkir kopi setiap paginya memiliki sperma yang mampu berenang lebih lincah dibandingkan pria yang tak pernah minum kopi di pagi hari.

Mereka meneliti 750 pria yang melakukannya-sektomi dan membaginya kedalam empat kelompok berdasarkan jumlah kopi yang mereka konsumsi, yakni mereka yang tidak minum kopi, peminum kopi ringan (antara satu sampai tiga cangkir kopi sehari), peminum kopi sedang (antara empat sampai enam cangkir kopi sehari), dan peminum kopi berat (lebih dari enam cangkir kopi sehari). Penelitian ini menggunakan ukuran skala cangkir 100ml. Hasilnya, mereka yang mengkonsumsi kopi secara rutin setiap harinya memiliki kualitas sperma yang jauh lebih sehat dari pada yang tidak mengkonsumsi kopi. Kandungan kafein dalam kopi membantu sperma mampu berenang lebih cepat selain membantu memperbaiki sampel sperma dalam proses IVT (in-vitro fertilisasi), metode pembuahan di luar rahim.

j. Mencegah Kerusakan Gigi

Kafein mempunyai kemampuan antibakteri dan anti lengket, sehingga dapat menjaga bakteri penyebab lubang menggerogoti lapisan gigi.

k. Mencegah Kanker Mulut

Minum kopi secangkir setiap hari terbukti dapat mencegah risiko kanker mulut hingga separuhnya. Senyawa yang ditemukan didalam kopi juga dapat membatasi pertumbuhan sel kanker.

l. Menurunkan Resiko Kanker Payudara

Menjelang masa menopause, wanita yang mengkonsumsi empat cangkir kopi setiap hari mengalami penurunan resiko kanker payudara sebesar 38%, demikian menurut sebuah studi yang dipublikasikan di *The Journal of Nutrition*. Kopi melepaskan *Phytoestrogen* dan *Flavonoid* yang dapat menahan pertumbuhan tumor.

m.Mencegah Batu Empedu

Batu empedu tumbuh ketika lendir didalam kantong empedu menangkap Kristal-kristal kolesterol. *Xanthine*, yang ditemukan dalam kafein, akan mengurangi lendir dan risiko penyimpanannya. Dua cangkir kopi atau lebih setiap hari akan membantu proses ini.

n. Mencegah Kanker Kulit

Konsumsi 2-5 cangkir kopi dalam sehari dapat membantu menurunkan resiko terkena kanker kulit hingga 17%. Kafein dapat memacu kulit untuk menumbuhkan sel-sel prakanker. Dan juga menghentikan pertumbuhan tumor.

o. Mengurangi Sakit Kepala

Penelitian menemukan kafein yang terdapat dalam kopi (dalam jumlah tertentu) sanggup menolong mengobati sakit kepala. Menurut Seimur Diamond, M.D., dari Chicago's Diamond Headache Clinic. Penderita migraine dalam kategori ringan dapat disembuhkan dengan secangkir kopi pekat.

p. Melegakan Nafas Bagi Penderita Asma

Kafein yang terkandung di dalam kopi dapat melegakan nafas pada penderita asma dengan cara melebarkan saluran bronchial yang menghubungkan kerongkongan dengan paru-paru.

q. Mencegah osteoporosis

Perempuan yang minum dua cangkir kopi setiap hari dapat mengurangi resiko terkena pengeroposan tulang (osteoporosis).

r. Meningkatkan daya ingat

Penelitian di Universitas Arizona ditemukan bahwa orang dewasa yang minum kopi sebelum test daya ingat menunjukkan perkembangan yang signifikan dibandingkan mereka yang tidak minum kopi.

s. Menangkal Radikal Bebas

Kafein dapat menangkal radikal bebas dan menghancurkan molekul yang dapat merusak sel DNA.

Namun demikian, kopi juga memiliki efek negatif. Kafein sebagai kandungan utama kopi bersifat stimulant yang mencandu. Kafein mempengaruhi system kardiovaskuler seperti peningkatan detak jantung dan tekanan darah. Dampak negative itu muncul jika anda mengkonsumsi kopi secara berlebihan.

Bagi kebanyakan orang, minum dua sampai tiga cangkir kopi tidak memberikan dampak negatif. Meminum kopi dengan frekuensi lebih dari itu bisa menimbulkan jantung berdebar-debar, sulit tidur, kepala pusing dan gangguan lainnya. Oleh karena itu, bagi mereka yang mengkonsumsi kopi agar tidak mengantuk-misalnya karena kekurangan tidur-disarankan agar mengkonsumsinya disebar sepanjang hari. Riset mengenai hubungan konsumsi kopi dengan keguguran kandungan tidak memberikan kesimpulan seragam. Tetapi, untuk amannya ibu hamil disarankan untuk tidak minum kopi lebih dari satu cangkir sehari.

Minum kopi dapat membuat kita awas dan lebih bergairah dalam beraktivitas. Benar juga. Tanyakan saja kepada para pecinta kopi kalau tidak percaya. Kopi mengandung kafein, zat kimia yang berasal dari tanaman yang dapat menstimulasi otak dan sistem syaraf. Kafein tergolong jenis alkaloid yang juga dikenal sebagai trimetilsantin. Selain pada kopi, kafein juga banyak ditemukan dalam minuman teh, cola, coklat, minuman berenergi (energy drink), maupun obat-obatan. Kandungan kafein pada secangkir kopi sekitar 80-125 miligram, secangkir espresso atau kopi tubruk atau kopi saring sekitar 80 mg. sedangkan dalam kopi instan sekitar 65 mg kafein. Satu kaleng soft drink colamengandung sekitar 23-37 mg, teh mengandung sekitar 40 mg, sedangkan satu ons cokelat mengandung sekitar 20 mg kafein.

Sampai sejauh ini belum ditemukan adanya hasil penelitian secara ilmiah yang menyatakan konsumsi kafein dalam taraf normal berbahaya bagi kesehatan. Namun, konsumsi kafein secara berlebihan dapat menimbulkan banyak masalah, seperti warna gigi berubah, bau mulut, meningkatkan stress, serangan jantung,

kemandulan pada pria, gangguan pencernaan, kecanduan dan bahkan penuaan dini. Kafein juga merupakan penyebab utama sakit kepala. Hasil dari beberapa penelitian menyebutkan bahwa mengkonsumsi kopi dalam jumlah berlebihan dipagi hari dapat meningkatkan tekanan darah, tingkat stress, dan memicu produksi hormon penyebab stress satu hari penuh.¹²

¹² Haryanto Budiman, *Prospek Tinggi Bertanam Kopi Pedoman Meningkatkan Kualitas Perkebunan Kopi*, (Yogyakarta: Pustaka Baru Press, 2012), h. 45-52.

BAB IV
PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM TERHADAP USAHA KOPI LUWAK
UD.NUR HALIAMAH JAYA

A. Produksi Kopi Luwak

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan pemilik UD. NUR HALIMAH JAYA di Desa kedabu Rapat yaitu Bapak Nyoto, saat ini Bapak Nyoto memiliki 30 jalur kebun kopi. Per jalurnya Bapak Nyoto bisa panen 1 ton biji kopi. Berarti jika musim kopi tiba pak nyoto bisa panen 30 ton biji kopi yang siap untuk diolah. Selain dari hasil kebunnya sendiri, bapak Nyoto juga menampung dan membeli kopi hasil panen dari warga sekitar yang nantinya akan dijadikan makanan bagi luwak.

Luwak-luwak peliharaan Bapak Nyoto diberi makan biji kopi dan makanan penyeimbang lainnya seperti daging ayam dan buah-buahan lain. Setelah hewan luwak mengeluarkan feses/kotorannya, kotoran itu dikumpulkan dan dicuci hingga bersih kemudian dijemur hingga kadar air dalam biji kopi itu $\pm 15-20\%$. Setelah itu dimasukkan ke heller untuk mengupas kulit ari. Kemudian disanggrai ± 2 jam/lebih maksimal 5 jam. Setelah itu didinginkan didulang selama ± 3 jam. Setelah didinginkan biji kopi tersebut siap untuk digiling dan dimasukkan kedalam kemasan.

Kwalitas kopi yang terbaik ada dua yaitu : Arabica dan Eselsa, kopi kwalitas terbaik adalah kopi luwak jantan.¹

Pengolahan kopi luwak hampir sama dengan teknik pengolahan kopi metode kering. Perbedaannya hanya saat proses pencucian biji kopi yang masih berkulit tanduk atau perkapen kopi. Berikut tahapan proses pengolahan Kopi luwak :

1. Pengumpulan Feses

Waktu pengumpulan atau panen kopi luwak tergantung pada penangkarnya, ada yang dilakukan satu kali sehari dan 2-3 hari sekali. Penen kopi luwak umumnya dilakukan pada pagi hari hingga siang hari. Pengumpulan feses dengan menggunakan “garuk”. Setelah itu, feses dikumpulkan didalam suatu tempat atau tampah, lalu dikeringkan.

2. Pengerangan Feses

Setelah feses dikumpulkan lalu proses selanjutnya di keringkan. Pengerangan dilakukan dengan cara mendinginkan secara tidak langsung (dikeringanginkan). Pengerangan ini dapat berlangsung selama 3-7 hari.

3. Pembersihan Feses

Setelah kering, feses luwak dibersihkan dari kotoran yang menempel. Lakukan pembersihan berulang kali (lebih dari 7 kali) hingga yang bersisa hanya biji kopi yang berkulit tanduk. Pembersihan dilakukan dengan

¹ Nyoto (Pengusaha Kopi Luwak), *Wawancara*, 9 Desember 2012

mengguyur air secara terus menerus melalui slang air ke biji-biji kopi hasil feses tadi.

4. Pengeringan Feses Tahap Dua

Biji kopi yang masih berkulit tanduk kembali dikeringkan sekitar 3-7 hari. Tergantung pada cuaca dan terik matahari. Pengeringan ini menggunakan alas anyaman bambu atau berupa tampah.

5. Pengupasan Kulit Tanduk

Setelah proses pengeringan yang kedua kali, proses selanjutnya adalah pengupasan kulit tanduk pada biji kopi. Pengupasan kulit tanduk biji kopi menggunakan heller (mesin pengupas).

6. Penyortiran

Setelah di kupas kulit tanduknya biji kopi lalu disortir agar kotoran yang masih melekat pada biji kopi dapat dipisahkan dan biji kopi benar-benar dalam keadaan bersih dan siap untuk sangrai dan digiling.

7. Penyangraian biji kopi

Kopi luwak ada yang berwarna putih dan ada yang berwarna hitam seperti kopi biasa. Jika ingin menghasilkan kopi luwak putih maka setelah disortir biji kopi luwak langsung digiling. Tetapi jika ingin menghasilkan kopi luwak hitam maka biji kopi harus disangrai.

8. Penggilingan biji kopi

Setelah disangrai biji kopi berubah menjadi bubuk kopi luwak yang siap untuk dikemas dan diseduh menjadi minuman kopi yang nikmat.

9. Pengemasan

Pengemasan dilakukan setelah proses penggilingan. Penggunaan kemasan yang tepat dapat membantu memperpanjang daya simpan kopi. Tempat pengemasan kopi yang baik adalah karung goni dengan kapasitas volume 60 kg. Untuk jenis kopi luwak dibungkus dalam kemasan berukuran 5 kg.

10. Penyimpanan

Kopi luwak yang sudah dikemas sebelum didistribusikan disimpan kedalam tempat penyimpanan seperti gudang dan lamanya kopi luwak di gudang tergantung kepada proses pemasaran.²

B. Pemasaran Kopi Luwak

UD.Nurhalimah Jaya melakukan pemasaran sendiri produk kopi luwaknya ke beberapa wilayah di Provinsi Riau, seperti Pekanbaru, Dumai, Selat panjang, Tanjung Balai Karimun, Bengkalis, dan lain-lain. Sistem yang digunakan adalah dengan cara menitipkan ke swalayan-swalayan, ke toko-toko, ke kampung-kampung, dan ke gerai kopi.

Teknik pemasaran yang dilakukan oleh UD.Nurhalimah Jaya adalah menjual kopi luwak dengan menggunakan kemasan yang berukuran 1 kg, ½ kg, ¼ kg, dengan harga yang ditawarkan untuk kemasan kopi luwak 1kg dijual dengan harga Rp 1.500.000,-, untuk kemasan kopi luwak ½ kg dijual dengan harga Rp 750.000,-, dan untuk kemasan kopi luwak ¼ kg dijual dengan harga Rp 375.000,-.

² Sujiono (karyawan Kopi Luwak UD Nurhalimah Jaya),*Wawancara*, 10 Januari 2013

Respon BPOM mengenai kopi luwak adalah layak untuk dikonsumsi dan dipasarkan serta permasalahan kehalalan dari kopi luwak sudah keluar fatwa yang menyebutkan kopi luwak halal.

Masalah yang sering ditemukan dalam pemasaran adalah masalah kontinuitas yaitu masalah pembayaran antara pemasar dengan toko, yaitu sering terjadi keterlambatan pembayaran. Karena pembayaran baru terjadi saat barang sudah habis terjual bukan diawal penjualan/pemasaran. Oleh sebab itu petani kopi harus sedikit bersabar menunggu hingga semua kopi terjual habis. Di Pekanbaru kopi luwak terdapat di Mega Rasa, toko Azizah oleh-oleh Khas Pekanbaru, dan di pasar Cik Puan.³

C. Pendapatan Pengusaha Kopi Luwak

1. Analisis Biaya

Analisis biaya dibutuhkan dalam membuat perencanaan dan target yang ingin dicapai pada usaha kopi luwak, berikut ini beberapa tabel analisis yang ada pada UD. Nurhalimah Jaya.

Tabel IV.1 Komponen Biaya Investasi

Komponen	Satuan	Jumlah
Penangkapan luwak Produksi di hutan 13 ekor	Rp 0/ekor	Rp 0,-
Pembuatan Kandang produksi 13 buah	Rp 350.000/buah	Rp 4.550.000,-
Pembuatan kandang isolasi 1 buah	Rp 350.000/buah	Rp 350.000,-

³ Halimah (karyawan Kopi Luwak UD Nurhalimah Jaya), *Wawancara*, 10 januari 2013

Peralatan kandang dan panen	Rp 2.000.000	Rp 2.000.000,-
------------------------------------	---------------------	-----------------------

Tabel IV.1 Menunjukkan tentang gambaran biaya investasi yang dikeluarkan untuk usaha kopi luwak. UD. Nurhalimah Jaya tidak membeli hewan luwak untuk produksi karena di hutan hewan luwak sudah tersedia. Sehingga mengurangi biaya.

Tabel IV.2 Komponen Biaya Pemeliharaan

Komponen	Satuan	Jumlah
Tenaga kerja 5 orang	Rp 2.500.000 /orang/bulan	Rp12.500.000,- /bulan
Pakan buah kopi 3 kg setiap 2 hari	Rp 0/kg	Rp 0,- /bulan
Pakan buah lainnya atau pakan ternak	Rp 15.000 /ekor/hari	Rp5.850.000,- /bulan
Vaksinasi	Rp 200.000 /bulan	Rp 200.000,- /bulan

Tabel IV.2 Menunjukkan tentang gambaran biaya pemeliharaan yang dikeluarkan untuk usaha kopi luwak. UD.Nurhalimah Jaya tidak lagi mengeluarkan biaya untuk penyediaan biji kopi untuk makanan hewan luwak karena pemilik UD.Nurhalimah jaya yaitu bapak Nyoto mengambil biji kopi langsung dari kebun miliknya. Sedangkan untuk pakan buah lain UD. Nurhalimah Jaya Mengeluarkan biaya sebesar **Rp 5.850.000,-**, dana sebesar ini diperoleh dari biaya pakan buah lainnya perhari \times Jumlah hewan luwak \times 30/bulan. (**Rp 15.000 \times 13 ekor luwak \times 30 hari**).

Tabel IV.3 Hasil Panen Kopi Luwak

Komponen	Satuan	Jumlah
Feses luwak (kopi berkulit tanduk) 13 ekor	300 gram/ekor	3,9 kg/panen
Feses luwak per bulan (panen setiap 2 hari, jadi 15 kali panen/bulan)	3,9 kg/panen	58,5 kg/bulan
Penyusutan saat pengupasan kulit tanduk sebanyak 21%	58,5 kg	46,2kg/bulan

Tabel IV.3 Menunjukkan tentang gambaran hasil panen kopi luwak yang bisa diperoleh pada usaha kopi luwak. Untuk perbulannya dari 13 ekor luwak yang ditangkarkan UD.Nurhalimah Jaya bisa memperoleh hasil panen sebesar 46,2 Kg/bulan.

Tabel IV.4 Komponen Biaya Pengolahan Biji Kopi Luwak

Komponen	Satuan	Jumlah
Biaya penyanggraian biji kopi 46,2kg (dibulatkan menjadi 46kg)	Rp 2.000/kg	Rp 1.380.000,-
Penyusutan berat saat penyanggraian sebanyak 22%	46,2 kg	36,036 kg

Tabel IV.4 menunjukkan tentang gambaran biaya pengolahan biji kopi luwak yang dikeluarkan untuk proses produksi kopi luwak. Biaya penyanggraian

biji kopi sebesar **Rp 1.380.000,-** diperoleh dari berat biji kopi yang diperoleh x biaya penyangraian x 15 kali panen/bulan. (**46 kg biji kopi luwak x Rp 2.000,- /kg x 15**)

Tabel IV.5 Analisis Total Biaya Kopi Luwak

Jenis Biaya	Uraian	Total
Biaya Investasi	Penangkaran hewan luwak Produksi	Rp 0,-
	Pembuatan kandang produksi	Rp4.550.000
	Pembuatan kandang isolasi	Rp350.000
	Peralatan kandang dan panen	Rp2.000.000
Biaya Pemeliharaan Luwak	Biaya tenaga kerja	Rp12.500.000
	Pakan buah kopi	Rp 0,-
	Pakan variasi	Rp5.850.000
	Vaksinasi	Rp200.000
Biaya Pengolahan Biji Kopi	Biaya Penyangraian	Rp1.380.000
Total biaya		Rp26.830.000

Tabel IV.5 Menunjukkan tentang gambaran total biaya yang dikeluarkan untuk usaha kopi luwak. Dari seluruh komponen biaya produksi pada tabel makan didapat biaya produksi sebesar Rp 26.830.000,- /bulan.

2. Analisis Pendapatan dan Keuntungan

Dari analisis biaya yang ada pada usaha kopi luwak UD. Nurhalimah Jaya dapat diakumulasikan pendapatan dan keuntungan dalam usaha kopi luwak.

Berikut ini adalah analisis pendapatan dan keuntungan usaha kopi luwak :

- a. Total produksi biji kopi luwak : 36,036 kg/bulan
- b. Total pendapatan = total produksi \times harga jual biji kopi luwak
$$= 36,036 \text{ kg/bulan} \times \text{Rp } 1.500.000$$
$$= \text{Rp } 54.054.000,-$$
- c. Total keuntungan = total pendapatan – total biaya
$$= \text{Rp } 54.054.000 - \text{Rp } 26.830.000$$
$$= \text{Rp } 27.224.000,-$$
- d. Total keuntungan rata-rata pertahun
$$= \text{total keuntungan} \times 12 \text{ bulan}$$
$$= \text{Rp } 27.224.000 \times 12$$
$$= \text{Rp } 326.688.000,-$$

Karena sistem pembayaran yang diterima pak Nyoto atas produknya tidak sekaligus, maka pak Nyoto hanya menerima uang sebesar seberapa banyak produknya yang laku terjual di toko-toko tempat karyawan pak Nyoto memasarkan produk kopi luwak UD Nurhalimah Jaya. Berdasarkan penuturan pak Nyoto

PakNyoto bisa meraup untung bersih dalam satu minggu sebesar Rp 5.000.000 sampai dengan Rp 7.000.000,- dan sisa uang berikutnya akan diterima pak Nyoto jika produknya laku terjual.⁴

D. Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Usaha Kopi Luwak di Desa Kedabu

Rapat dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat.

Prinsip Ekonomi Islam merupakan kaidah-kaidah pokok yang membangun struktur atau kerangka Ekonomi Islam yang digali dari Al-Qur'an dan Sunnah. Prinsip ekonomi ini berfungsi sebagai pedoman dasar bagi manusia dalam berperilaku ekonomi. Namun, agar manusia bisa mencapai falah, perilaku manusia perlu diwarnai dengan spirit dan norma Ekonomi Islam. Keberadaan prinsip dan nilai Ekonomi Islam merupakan dua hal yang tidak dapat dipisahkan. Implementasi prinsip ekonomi tanpa diwarnai oleh nilai ataupun nilai tanpa prinsip dapat menjauhkan manusia dari tujuan hidupnya, yaitu falah. Implementasi nilai tanpa didasarkan pada 'prinsip' akan cenderung membawa kepada ekonomi normative belaka, sementara penerapan 'nilai tanpa prinsip' dapat diibaratkan menyuntikkan nilai-nilai Islam pada setiap perilaku ekonomi yang telah ada.⁵

Menurut Abdul Mannan (1993) landasan ekonomi islam didasarkan kepada tiga konsep fundamental, yaitu : keimanan kepada Allah (tauhid), kepemimpinan (khilafah) dan keadilan (a'dalah). Tauhid adalah konsep yang paling penting dan

⁴ Nyoto (Pengusaha Kopi Luwak), *Wawancara*, 10 Januari 2013

⁵ Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI) Universitas Islam Indonesia Yogyakarta atas Kerja Sama dengan Bank Indonesia, *Ekonomi Islam*, (Jakarta : PT RajaGrafindo persada,2008),h.65.

mendasar, sebab konsep yang pertama adalah dasar pelaksanaan segala aktivitas baik yang bersifat ubudiah/ ibadah mahdah (berkaitan sholat, zikir, shiam, tilawat-al-Qur'an dan sebagainya), mu'amalah (termasuk ekonomi), musyarakah, hingga akhlak. Tauhid mengandung implikasi bahwa alam semesta diciptakan oleh Allah Yang Maha Kuasa, Yang Esa, yang sekaligus pemilik mutlak alam semesta ini. Segala sesuatu yang Dia ciptakan mempunyai satu tujuan. Tujuan ini yang memberikan makna dari setiap eksistensi alam semesta dimana manusia merupakan bagian didalamnya. Kalau demikian halnya, manusia yang dibekali dengan hak bebas, rasionalitas, kesadaran moral yang dikombinasikan dengan kesadaran ketuhanan yang inheren dituntut untuk hidup dalam kepatuhan dan ibadah kepada Tuhan Yang Maha Kuasa. Dengan demikian konsep tauhid bukanlah sekedar pengakuan realitas, tetapi suatu respon aktif terhadapnya.

Manusia adalah khalifah diatas muka bumi sebagaimana firman Allah dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 30 yang berbunyi:

وَإِذْ قَالَ رَبُّكَ لِلْمَلَائِكَةِ إِنِّي جَاعِلٌ فِي الْأَرْضِ خَلِيفَةً قَالُوا أَتَجْعَلُ فِيهَا مَنْ يُفْسِدُ فِيهَا
وَيَسْفِكُ الدِّمَاءَ وَنَحْنُ نُسَبِّحُ بِحَمْدِكَ وَنُقَدِّسُ لَكَ قَالَ إِنِّي أَعْلَمُ مَا لَا تَعْلَمُونَ ﴿٣٠﴾

Artinya : “Ingatlah ketika Tuhanmu berfirman kepada para malaikat: "Sesungguhnya Aku hendak menjadikan seorang khalifah di muka bumi". Mereka berkata: "Mengapa Engkau hendak menjadikan (khalifah) di bumi itu orang yang akan membuat kerusakan padanya dan menumpahkan darah, padahal kami

senantiasa bertasbih dengan memuji Engkau dan mensucikan Engkau?" Tuhan berfirman: "Sesungguhnya Aku mengetahui apa yang tidak kamu ketahui".

Begitu juga dalam Al-Qur'an surat Al An'am ayat 165 yang berbunyi:

وَهُوَ الَّذِي جَعَلَكُمْ خَلَائِفَ الْأَرْضِ وَرَفَعَ بَعْضَكُمْ فَوْقَ بَعْضٍ دَرَجَاتٍ لِّيَبْلُوكُمْ فِي مَا آتَاكُمْ إِنَّ رَبَّكَ سَرِيعُ الْعِقَابِ وَإِنَّهُ لَغَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿١٦٥﴾

Artinya : “Dan Dialah yang menjadikan kamu penguasa-penguasa di bumi dan Dia meninggikan sebahagian kamu atas sebahagian (yang lain) beberapa derajat, untuk mengujimu tentang apa yang diberikan-Nya kepadamu. Sesungguhnya Tuhanmu amat cepat siksaan-Nya, dan sesungguhnya Dia Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.”

Allah juga berfirman dalam surat Fathir Ayat 39, yang berbunyi :

هُوَ الَّذِي جَعَلَكُمْ خَلَائِفَ فِي الْأَرْضِ فَمَنْ كَفَرَ فَعَلَيْهِ كُفْرُهُ وَلَا يَزِيدُ الْكَافِرِينَ كُفْرُهُمْ إِلَّا مَقْتًا وَلَا يَزِيدُ الْكَافِرِينَ كُفْرُهُمْ إِلَّا خَسَارًا ﴿٣٩﴾

Artinya : “Dia-lah yang menjadikan kamu khalifah-khalifah di muka bumi. Barang siapa yang kafir, maka (akibat) kekafirannya menimpa dirinya sendiri. Dan kekafiran orang-orang yang kafir itu tidak lain hanyalah akan menambah kemurkaan pada sisi Tuhannya dan kekafiran orang-orang yang kafir itu tidak lain hanyalah akan menambah kerugian mereka belaka”.

Karena Allah telah menciptakan manusia, maka hanya Dia yang memiliki pengetahuan sempurna mengenai hakekat makhluknya, kekuatannya, dan kelemahannya. Hanya Allah-lah yang mampu memberikan petunjuk (al hidayah) yang dengan itu mereka dapat hidup secara harmonis dengan alam semesta dan kebutuhannya. Dengan kasih sayang-Nya yang tidak terbatas. Allah telah memberikan petunjuk yang terdiri atas keimanan, ubudiyah, hukum-hukum hubungan antar manusia (mu'amalah dan akhlak). Meski umat manusia diberi kebebasan untuk memilih atau menolak petunjuk ini, mereka hanya dapat mencapai kebahagiaan (al-falah) dengan mengimplementasikan petunjuk tersebut dalam kehidupan bermasyarakat.

Sebagai khalifah Allah, manusia bertanggung jawab kepada-Nya dan mereka akan diberi pahala (*reward*) dan azab (*punishment*) di hari akhirat kelak berdasarkan apakah kehidupan mereka di Dunia ini sesuai atau bertentangan dengan petunjuk yang telah diberikan oleh Allah SWT. Karena itu, konsep kedua yang harus diperhatikan dalam pembangunan adalah konsep kepemimpinan (khalifah) dalam rangka bertanggung jawab dalam manajemen alam dunia ini dan kelak akan dipertanggung jawabkan diakhirat.⁶

Tujuan manusia untuk melaksanakan kegiatan ekonomi adalah untuk memenuhi segala macam kebutuhan manusia yang tidak ada batasnya. Adapun kebutuhan manusia merupakan sesuatu yang mudah dibuktikan karena hal itu dapat diindragkan dan dirasakan secara langsung dalam diri kita. Kita sering merasa lapar,

⁶ Lukman Hakim, *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*, (Bandung: Erlangga, 2012),h.4-5

butuh istirahat dan tidur, bernafas setiap detik, ingin dihormati, dan membela kehormatan keluarga. Semua ini dapat kita rasakan sebagai bentuk kehidupan kita.

Manusia dari segi fitrahnya, diciptakan dengan beragam tuntunan dan kebutuhan hidup. Kita memiliki kebutuhan untuk berpikir, tumbuh dan berkembang besar. Kita dapat merasakan lelah dan mengantuk selepas bekerja, kita membutuhkan keturunan, merasakan kasih sayang, mencurahkan perasaan kebakpakan dan keibuan. Kita dapat menyukai dan membenci sesuatu, ingin berkuasa, ingin memiliki materi, atau marah dan melawan kepada siapapun yang mengganggu hak pribadi kita. Dalam diri kita terdapat perasaan lemah, takut, dan membutuhkan bantuan dari sesuatu yang kita anggap tuhan (pentaqdisan) dan merasa tenang jika melakukan ketaatan. Kesemuanya itu merupakan fitrah yang dimiliki oleh setiap manusia tanpa kecuali. Manusia tidak mungkin menghilangkannya atau menghindar dari realitas seperti itu.

Allah menganugrahkan kepada manusia fitrah tersebut dan memungkinkan manusia agar mampu bertahan hidup. Fitrah tersebut muncul sebagai potensi kehidupan. Potensi kehidupan ini yang mendorong manusia untuk memenuhi kebutuhan hidupnya.⁷

Salah satu usaha yang bisa dilakukan oleh manusia adalah memanfaatkan alam sekitar untuk diambil manfaatnya seperti berkebun kopi. Kopi memiliki nilai ekonomis yang bisa dimanfaatkan oleh manusia, sehingga manusia mampu mempertahankan kehidupan didunia. Memiliki keturunan, memenuhi segala

⁷ www.halalnesia/fatwa MUI tentang Kopi luwak no 7 tahun 2010.com

kebutuhan yang diperlukan. Serta berfikir untuk meningkatkan pendapatan dari hasil pertanian kopi. Karena secara fitrahnya manusia diberi akal untuk berfikir.

Seperti yang sudah ditekuni pak Nyoto selaku pemilik Usaha Kopi Luwak UD Nurhalimah jaya. Beliau berusaha mengolah harta peninggalan orang tua berupa kebun kopi dan juga memberikan manfaat kepada masyarakat sekitar yaitu mampu menyerap tenaga kerja walaupun jumlahnya belum banyak yaitu 5 orang.

Usaha kopi luwak ini sudah sesuai dengan syariah Islam karena UD Nurhalimah Jaya menyanggah izin dari pemerintah dan memiliki label halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesia). Sehingga produk yang dihasilkan oleh UD. Nurhalimah Jaya terjamin kehalalannya.

Dari segi pemasaran UD. Nurhalimah Jaya menerapkan sistem kejujuran kepada setiap karyawannya. Pak Nyoto mempercayakan karyawan memegang uang hasil penjualan dari toko-toko dan setelah terkumpul baru diserahkan semuanya kepada pak Nyoto. Selain itu system kepercayaan dan kemitraan yang baik juga diterapkan oleh UD Nurhalimah jaya dengan toko-toko tempat Pak Nyoto memasarkan produknya.

Dengan terus berkembangnya usaha kopi luwak akan mengantarkan setiap pelaku usaha kepada pencapaian kesejahteraan hidup baik di dunia maupun diakhirat. Dengan harta yang diperoleh manusia dapat berinfak dan sedekah, membayar zakat, naik haji, dan memenuhi segala keinginan yang dapat memaksimalkan kehidupan di dunia dan di akhirat.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan yang telah dikemukakan pada halaman–halaman sebelumnya maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Kopi luwak merupakan kopi yang berasal dari feses hewan luwak, yang mengalami fermentasi alami didalam perut luwak. Sehingga menimbulkan cita rasa yang nikmat.
2. Kopi luwak menjadi primadona pencinta kopi yang memiliki harga tinggi.
3. Kopi luwak aman untuk penderita maag, dan memiliki kadar asam rendah.
4. Dengan adanya kopi luwak di Desa Kedabu Rapat taraf hidup dan pendapatan masyarakat meningkat dan sejahtera.

B. Saran–Saran

Setelah melihat hasil dalam penelitian ini maka, penulis memberikan saran–saran sebagai berikut :

1. Kepada Pemerintah khususnya Dinas Pertanian membuat jadwal untuk memberikan penyuluhan kepada pelaku usaha kopi luwak serta memberikan jalur akses bantuan dana untuk pengembangan usaha kopi luwak agar kedepannya kopi luwak bisa menembus pasar internasional.
2. Kepada Pengusaha hendaknya lebih memperhatikan keberlangsungan hewan luwak, selain luwak dimanfaatkan untuk memakan biji kopi, hendaknya

pengusaha juga mengembangbiakkan hewan luwak sehingga luwak tidak langka.

3. Kepada masyarakat dengan adanya usaha kopi Luwak, masyarakat bisa meningkatkan penghasilan yang dahulu menjual jambu kopi sekarang beralih menjual kopi luwak. Selain itu juga dengan adanya kopi luwak bisa mendatangkan keuntungan yang cukup potensial dalam keluarga.
4. Kepada peneliti selanjutnya, dengan adanya penelitian ini dapat dijadikan rujukan untuk penyempurnaan penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmad Mujahidin, 2007, *Ekonomi Islam*, Jakarta : PT RajaGrafindo Persada
- Edy Panggabean, 2011, *Mengeruk Untung Dari Bisnis Kopi Luwak*, Jakarta : AgroMedia
- Ernie Tisnawati Sule, 2009, *Pengantar Manajemen*, Jakarta : Kencana
- Eko Supriyatno, 2008, *Ekonomi Mikro Perspektif Islam*, Yogyakarta: UIN-Malang Press
- Heri Sudarsono, 2004, *Konsep Ekonomi Islam*, Yogyakarta : Ekonisia
- Haryanto Budiman, 2012, *Prospek Tinggi Bertanam Kopi Pedoman Meningkatkan Kualitas Perkebunan Kopi*, Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Hendi Suhendi, 2008, *Fiqh Muamalah*, Jakarta : PT RajaGrafindo persada
- Kasmir, 2009, *Studi Kelayakan Bisnis*, Jakarta: Kencana
- Lukman Hakim, 2012 *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*, Bandung: Erlangga
- Muh Said, 2008, *Pengantar Ekonomi Islam*, Pekanbaru : Suska Press
- Pudji Rahardjo, 2012, *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*, Jakarta : Penebar Swadaya
- Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI) Universitas Islam Indonesia Yogyakarta atas Kerja Sama dengan Bank Indonesia, 2008, *Ekonomi Islam*, Jakarta : PT RajaGrafindo persada
- Sadono Sukirno, 2005, *Mikro Ekonomi Teori Pengantar*, Jakarta :PT. RajaGrafindo Persada
- Sholahuddin, *Asas-Asas Ekonomi Islam*, 2007, Jakarta: PT RajaGrafindo Persada
- Syafii Jafri, 2008, *Fiqh Muamalah*, (Pekanbaru : Suska Press)
- www.halalnesia/fatwa MUI tentang kopi luwak.com